



TATÍN DE MANGO

DIFICULTAD: Alta

REQUIERE AYUDA: Sí

PORCIONES:



INGREDIENTES



31

- 200 g de masa quebrada
- 400 g de mango
- 200 g de crema de limón
- 8 cdas de jarabe de chía
- 14 cdas de azúcar
- 1 g de cardamomo molido

PARA LA MASA QUEBRADA:

- 375 g de harina
- 250 g de mantequilla
- 125 g de azúcar glass
- 25 g de huevo

PARA EL JARABE DE CHÍA:

- 1 tazas de agua
- 1 tazas de azúcar
- 1 cda de chía

PARA LA CREMA DE LIMÓN:

- ½ kg de limón verde sin semilla
- 140 g de crema agria
- ½ tza de azúcar
- 170 g de yema de huevo
- 120 g de mantequilla
- 3 cdas de fécula de maíz



PROCEDIMIENTO

PARA LA MASA QUEBRADA:

- 1 Mezclar los ingredientes y amasar, luego extender la masa con la ayuda de un rodillo y poner en una charola con papel encerado.
- 2 Hornear a 160°C por 10 minutos. Sacar del horno, cortar círculos con la ayuda de un molde pequeño y volver a hornear a 160°C por 10 minutos más. Dejar enfriar y reservar.

PARA EL JARABE DE CHÍA:

- 1 Hervir el agua y el azúcar a fuego bajo por 15 minutos en un cacerola mediana hasta lograr un almíbar. Sacar del fuego e incorporar la chía, dejar enfriar y reservar.
- 2 **Fundir** el azúcar en una cacerola mediana y espolvorear el cardamomo. Vaciar la mezcla sobre un papel encerado, luego colocar otro papel encerado encima y aplanar con la ayuda de un rodillo. Dejar enfriar para formar un caramelo.

PARA LA CREMA DE LIMÓN:

- 1 Calentar la crema agria, la mantequilla y el jugo de los limones en una cacerola. Aparte, mezclar en un bol el azúcar, la fécula de maíz y los huevos, agregar un poco a la mezcla caliente para **temperar**. Una vez ya temperada, incorporarla totalmente a la cacerola y cocinarla a fuego bajo por 10 minutos moviendo constantemente con la ayuda de un batidor de globo hasta que espese. Dejar enfriar y reservar.

Para montar

- 1 Pelar y cortar el mango en láminas delgadas, acomodarlas una tras otra y enrollarlo. Espolvorear con el azúcar y **caramelizar**.
- 2 Luego, poner el mango enrollado encima de la masa quebrada y con una manga pastelera, agregar varios puntos de crema de limón alrededor del mango. Salsear con un poco de jarabe de chía y decorar con el caramelo de cardamomo.

Fundir: Aplicar calor a un producto de modo que se vuelva líquido. Para evitar que el producto se queme, a menudo se recurre al baño María o se intercala un difusor y se remueve con una cuchara de madera.

Temperar: Consiste en igualar o regular la temperatura de un producto.
Caramelizar: Cubrir con caramelo (agua y azúcar). Se utiliza para añadir contraste de sabores y endulzar a alimentos como cebollas, ajos, etc.